Siméo

Notice d'utilisation

Délicook 2

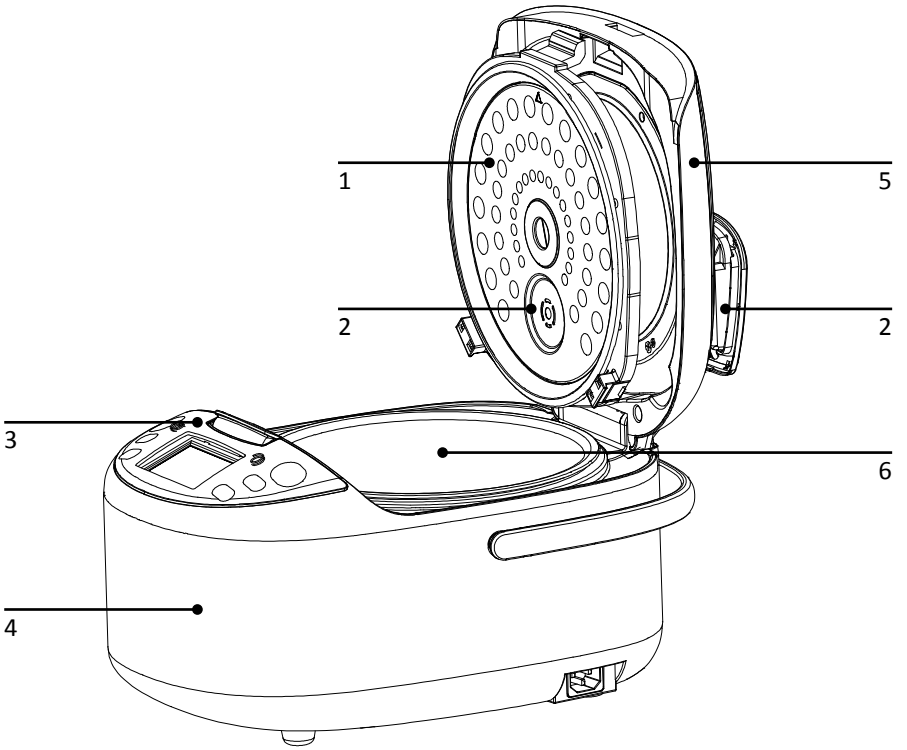
Multicuiseur QC440

Vous venez d'acquérir un produit de la gamme Siméo. Ce dernier a été conçu avec soin et a été soumis à de nombreux tests de contrôle. Nous vous remercions de la confiance portée à notre marque et souhaitons que votre appareil vous apporte entière satisfaction.

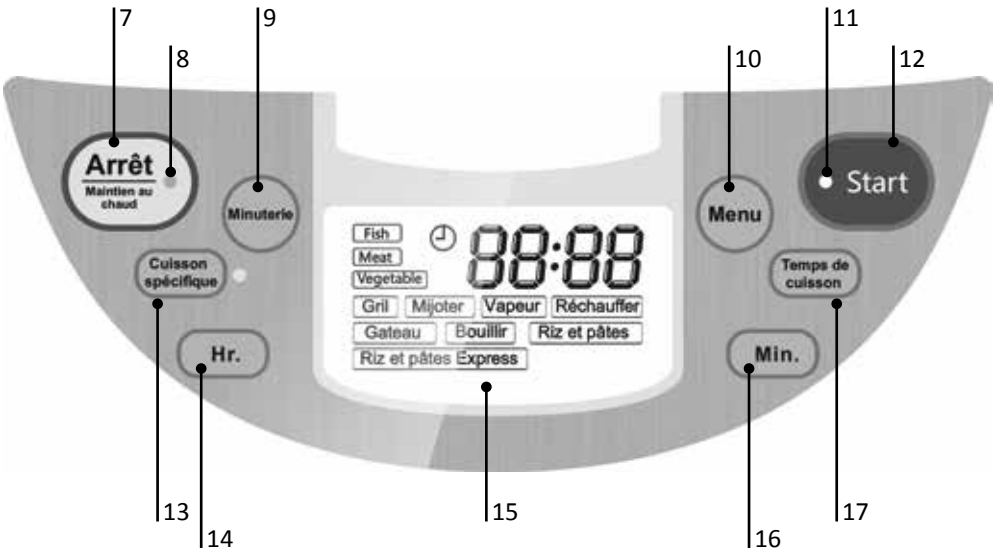
Nous vous demandons de lire attentivement cette notice. Conservez-la, vous pourriez avoir besoin de vous y référer dans le futur.

Vous trouverez dans le livre ci-joint de nombreuses recettes qui vous permettront de découvrir toutes les possibilités de votre Délicook.

Descriptif technique



1. Plaque intérieure
2. Valve vapeur
3. Panneau de commande
4. Corps de l'appareil
5. Couvercle
6. Cuve



7. Arrêt, maintien au chaud automatique
8. Voyant de maintien au chaud
9. Réglage Minuterie
10. Sélection Menu
11. Voyant de mise en route
12. Bouton Start
13. Sélection Cuisson spécifique
14. Sélection Heures
15. Écran LCD
16. Sélection Minutes
17. Sélection Temps de cuisson

Recommandations de sécurité générale

Lors de l'utilisation de l'appareil, des précautions élémentaires sont à prendre, comme indiqué ci-dessous :

Appareil destiné à une utilisation exclusivement domestique.

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché.
- Ne jamais laisser les éléments d'emballage (sacs plastiques, polystyrène…) à la portée des enfants, ce sont des sources potentielles de danger.
- Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas manipuler l'appareil avec les mains mouillées.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise répondant aux prescriptions de sécurité avec mise à la terre.
- S'assurer que la tension de secteur correspond bien à celle marquée sur la plaque signalétique figurant sous l'appareil.
- Dans le cas où une rallonge serait nécessaire, utiliser une rallonge avec prise de terre incorporée et d'une intensité nominale suffisante pour supporter l'alimentation électrique. Nous vous conseillons d'utiliser des produits portant la marque NF.
- Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter cet appareil.
- Afin d'éviter une surcharge du réseau électrique, veiller à ne pas brancher d'autres appareils à forte consommation électrique sur le même circuit.
- S'assurer avant chaque utilisation que le cordon d'alimentation est en parfait état.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil avec le cordon d'alimentation enroulé.
- Ne pas tirer sur le cordon ou sur l'appareil lui-même pour le débrancher.
- En cas de panne ou de mauvais fonctionnement, il est dangereux de chercher à réparer l'appareil soi-même, toujours le confier à un professionnel d'un Centre Service Agréé Siméo. Procéder de même si le cordon d'alimentation devait être remplacé.
- Ne pas placer l'appareil à proximité ou sur une source de chaleur et éviter que le cordon n'entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne pas laisser l'appareil exposé aux agents atmosphériques (gel, pluie, soleil…).
- N'utiliser que les accessoires fournis avec l'appareil, au risque de l'endommager.
- Ne pas utiliser l'appareil pour un autre usage que celui prévu.

Recommandations de sécurité particulière

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Le récipient peut être confié au lave-vaisselle.
- Ne pas déplacer l'appareil lorsqu'il fonctionne.

- Débrancher le cordon d'alimentation pour toute opération d'entretien, de même quand l'appareil n'est pas utilisé.
- Veiller à toujours poser votre appareil sur une surface plane, stable et de dimensions suffisantes pour l'accueillir.
- Veiller à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'appareil.
- Dérouler le cordon dans sa totalité afin d'éviter tout risque de surchauffe.
- Ne pas déplacer ni ranger l'appareil tant qu'il est encore chaud, le laisser refroidir à l'air libre auparavant.
- Afin d'éviter tout risque d'incendie, poser l'appareil sur un support non sensible à la chaleur et l'éloigner d'au moins 10 cm des murs.
- Ne rien poser sur l'appareil (ex. : torchons de cuisine…)
- Ne jamais couvrir la valve vapeur située sur le couvercle de l'appareil.
- L'appareil émet de la vapeur lorsqu'il fonctionne, prenez garde à ne pas vous brûler.
- De la vapeur va s'échapper lors de l'ouverture du couvercle, prenez garde à ne pas vous brûler.
- L'appareil n'est pas sous pression, vous pourrez donc à loisir ouvrir le couvercle lors de la cuisson ou cuisiner couvercle ouvert si vous le souhaitez. L'utilisation couvercle ouvert est toutefois déconseillée pour la cuisson à la vapeur, qui s'en trouverait fortement allongée.
- La cuve devient chaude lorsque vous utilisez l'appareil, utilisez des gants ou des maniques pour manipuler la cuve.
- Ne jamais placer des ingrédients emballés dans la cuve. Retirer au préalable tous les papiers d'emballage (aluminium, film alimentaire…) susceptible de les protéger.
- Prendre garde à ne pas abîmer le revêtement antiadhésif de la cuve, son endommagement n'est pas couvert par la garantie. Toujours utiliser les accessoires fournis ou des ustensiles de cuisine en bois.
- Ne pas utiliser l'appareil comme chauffage d'appoint.
- Ne pas placer dans l'appareil des matériaux inflammables tels papier, carton, film plastique…
- Ne pas faire fonctionner l'appareil sous un meuble mural, une étagère ni à proximité de matériaux inflammables (tissus d'ameublement, papiers, cartons…)
- Ne pas utiliser l'appareil sur un support souple (nappe, toile cirée…)
- Ne pas placer l'appareil au contact direct d'une surface fragile (table en verre, en bois…)
- Ne pas ranger de produits inflammables dans ou sur le meuble où l'appareil est utilisé.
- Si l'appareil venait à prendre feu, ne pas verser d'eau dessus, mais étouffer les flammes au moyen d'un linge mouillé.
- Ne pas encastrer l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil en marche si vous n'en avez pas besoin, assurez-vous que le cordon d'alimentation soit débranché si vous ne l'utilisez pas.
- Ne pas intercaler d'objet, de carton, papier aluminium… entre la cuve et la surface de chauffe.
- Ne pas utiliser l'appareil sans sa cuve.
- Ne pas utiliser la cuve sans qu'elle soit placée dans l'appareil, ne pas la placer sur des plaques de cuisson, dans un four ou au four à micro-ondes.
- Utiliser l'appareil uniquement avec la cuve fournie ou avec une cuve que vous vous serez procurée auprès d'un de nos centres services agréés.
- S'assurer que la cuve est bien sèche avant de la placer dans Délicook.
- Ne jamais remplir la cuve au-delà du niveau max.

Découverte du panneau de commande

Start
Il permet de valider votre choix de mode de cuisson

Voyant de mise en route
Lorsque vous branchez l'appareil, le voyant clignote indiquant que Délicook est en veille.

Après avoir appuyé sur le bouton Start, le voyant reste fixe ; indiquant que la cuisson est en cours selon votre réglage.

HR/Min
Il permet de régler l'heure : pour régler l'horloge de Délicook, pour ajuster la programmation, pour définir les temps de cuisson dans certains modes de cuisson.

Minuterie
Permet de régler le l'heure et de programmer le départ différé de Délicook (24 h maximum)

Temps de cuisson
Permet de régler le temps de cuisson dans les modes Gril, Mijoter, Slow cooker, Vapeur, Gratiner, Réchauffer, Four, Bouillir.

Cuisson spécifique
Dans les modes de cuisson Grill et Vapeur, vous pourrez programmer le type d'aliments pour mieux adapter la chauffe de Délicook. Vous choisirez entre poisson, viande ou légumes.

Dans les modes de cuisson Four, Gâteau et Riz et pâtes, vous pourrez programmer l'ajout d'une cuisson sur le dessus, pour les gâteaux colorés et des plats gratinés.

Menu
Il permet de sélectionner le mode de cuisson de votre choix. Les modes de cuisson défilent selon l'ordre ci-après :

Gril ▸ Bouillir ▸ Réchauffer ▸ Riz et pâtes ▸ Gâteau ▸ Mijoter ▸ Vapeur ▸ Riz et pâtes express ▸ Gril ▸ Bouillir ▸...

Arrêt/Maintien au chaud
Appuyer sur ce bouton mettra en route le maintien au chaud de votre plat. Un second appui arrête d'appareil.

Voyant Maintien au chaud
Éclairé, il indique que Délicook maintient votre préparation au chaud.

Réglage de l'horloge

Afin d'utiliser convenablement la minuterie, il convient de régler l'heure de votre Délicook.

- Brancher l'appareil, l'écran s'éclaire et le voyant clignote (mode veille **Start**).
- Appuyer pendant quelques secondes sur le bouton **Minuterie**.
- L'heure clignote sur l'écran.
- Régler l'heure au moyen des boutons **Hr et Min.**
- Appuyez à nouveau quelques secondes sur le bouton **Minuterie** pour valider l'heure.

Note : Veillez à réaliser cette opération appareil branché.

Modes de cuisson

GRIL

En mode Gril, vous pourrez faire revenir légumes, viande, fruits de mer…

Le mode gril est programmé d'office pour une durée de cuisson de 42 min.

• Appuyez sur la touche **Cuisson spécifique** pour sélectionner le type d'aliment : poisson, viande ou légumes.

• Appuyez sur la touche **Temps de Cuisson** pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche **Hr/Min**.

• Appuyez sur **Start** pour démarrer la cuisson.

Conseils : vous obtiendrez de meilleurs résultats en grillant de petites quantités à la fois.

Ne pas utiliser plus de 1 verre doseur d'huile en mode Gril.

MIJOTER

Un bœuf bourguignon, une blanquette, un navarin d'agneau qui mijote, quoi de mieux pour un dimanche midi d'automne ou d'hiver ?

Le mode Mijoter est programmé d'office pour une durée de cuisson de 1 h.

- Appuyez sur la touche **Temps de Cuisson** pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, une pression vous donne accès aux heures et une seconde au réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche **Hr/Min**.
- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 20 min à 4 h.
- Appuyez sur **Start** pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **Arrêt/Maintien au chaud**.

VAPEUR

La cuisson vapeur est l'alliée de la cuisine légère et des vitamines préservées.

- Placez le plateau vapeur dans la cuve de Délicook et ajoutez 2 à 3 mesures d'eau, puis placez vos aliments sur le plateau vapeur et refermez le couvercle.

Le mode Vapeur est programmé d'office pour une durée de cuisson de 20 min.

- Appuyez sur la touche **Cuisson spécifique** pour sélectionner le type d'aliment : poisson, viande ou légumes.
- Appuyez sur la touche **Temps de Cuisson** pour ajuster le temps de cuisson de votre plat, il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche **Hr/Min**.
- Pour la cuisson des légumes, vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 42 min.
- Pour la cuisson du poisson, vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 30 min.
- Pour la cuisson du poisson, vous pourrez régler la durée de cuisson de 15 min à 2 h.
- Appuyez sur **Start** pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **Arrêt/Maintien au chaud**.

RÉCHAUFFER

Délicook vous permet également de réchauffer en douceur un plat déjà prêt, ou un plat du commerce.

- Le mode **Réchauffer** est programmé d'office pour une durée de réchauffage de 25 min.
- Appuyez sur la touche **Temps de Cuisson** pour ajuster le temps de réchauffage de votre plat. Il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche **Hr/Min**.
- Vous pourrez régler la durée de réchauffage de 8 à 25 min.
- Appuyez sur **Start** pour démarrer le réchauffage.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **Arrêt/Maintien au chaud**.

GÂTEAU

Parce que la cuisine est souvent simple comme un gâteau, Délicook dispose d'une fonction toute programmée pour vos cakes et gâteaux

- Le mode **Gâteau** est programmé d'office pour une durée de cuisson de 45 min à 180 °C.

- Appuyez sur **Start** pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **Arrêt/Maintien au chaud**.

BOUILLIR

Alliée des soupes, la fonction bouillir vous permettra aussi de blanchir des légumes, monter rapidement vos préparations en température, cuire des œufs à la coque, mollets ou durs…

- Le mode **Bouillir** est programmé d'office pour une durée de cuisson de 10 min. Ce délai courre à compter de l'ébullition.
- Appuyez sur la touche **Temps de Cuisson** pour ajuster le temps de cuisson de votre plat. Il vous faudra appuyer deux fois pour atteindre le réglage des minutes, que vous pourrez modifier en appuyant sur la touche **Hr/Min**.
- Vous pourrez régler la durée de cuisson de 5 à 30 min, le décompte démarrera à compter de l'ébullition.
- Appuyez sur **Start** pour démarrer la cuisson.
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **Arrêt/Maintien au chaud**.

RIZ ET PÂTES et RIZ ET PÂTES EXPRESS

Cuisinez riz, pâtes et céréales en un tour de main avec Délicook !

- Appareil branché, appuyez sur la touche **Menu** et sélectionnez le mode **Riz et Pâtes**.
- Versez le riz, les pâtes ou les céréales dans la cuve de Délicook au moyen du verre mesureur, comptez 1 mesure par personne.
- Complétez d'eau ou de bouillon jusqu'à atteindre la marque sur la cuve correspondant au nombre de verres mesureurs.

Ex : 6 verres mesureur de riz > eau jusqu'à la marque 6 dans la cuve de Délicook.

- Appuyez sur **Start**, la cuisson démarre.
- Délicook n'indiquera pas tout de suite le temps de cuisson, celui-ci étant fonction de la quantité et du type de riz/pâtes/céréales ainsi que de la quantité d'eau employée.
- La durée de cuisson apparaîtra pour les 15 dernières minutes de cuisson (la durée de cuisson sera comprise entre 40 et 50 minutes).
- Une fois le temps écoulé, Délicook passera automatiquement en mode **Maintien au chaud**.
- Pour arrêter l'appareil, appuyez sur la touche **Arrêt/Maintien au chaud**.

MAINTIEN AU CHAUD

Le mode maintien au chaud se met automatiquement en route en fin de cuisson.

- Vous pourrez aussi basculer l'appareil en mode **Maintien au Chaud** en appuyant à tout moment sur le bouton **Arrêt/Maintien au chaud.**
- Le voyant **Maintien au chaud** s'éclaire alors.
- Sur l'écran s'affichera la durée de maintien au chaud, exprimée en heures.
- Un second appui sur cette touche arrête totalement l'appareil.
- Le mode **Maintien au chaud** se coupe automatiquement après 24 heures.

Récapitulatif des temps de cuisson

Mode de cuisson	Temps préprogrammé	Temps minimum	Temps maximum
Gâteau	45 min	45 min	45 min
Bouillir	10 min	5 min	30 min
Gril	42 min	5 min	59 min
Mijoter	1 heure	20 min	4 heures
Vapeur/Légumes	20 min	5 min	42 min
Vapeur/Poisson	20 min	5 min	30 min
Vapeur/Viande	30 min	15 min	2 heures
Réchauffer	25 min	8 min	25 min

Départ différé

Vous pouvez régler pour la quasi-totalité des fonctions un départ différé programmable jusqu'à 24 heures. Attention toutefois à ne pas placer dans Délicook de denrées trop fragiles (poisson frais, œufs…) qui ne supporteraient pas d'être trop longtemps hors de l'environnement de votre réfrigérateur.

Pour programmer le départ différé de Délicook, procédez comme suit :

- Sélectionnez la fonction de votre choix parmi la liste ci-après en appuyant sur la touche Menu.
- Appuyez sur la touche Timer, l'indication des heures clignote.
- Réglez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche Hr/Min.
- Appuyez alors sur la touche Timer, l'indication des minutes clignote.
- Ajustez si nécessaire les minutes pour compléter l'heure à laquelle vous souhaitez que votre plat soit terminé en appuyant autant de fois que nécessaire sur la touche Hr/Min.
- Après 5 secondes d'inactivité Délicook enregistre cette programmation.
- Selon la fonction sélectionnée, et le temps de cuisson programmé, Délicook se mettra tout seul en route à la bonne heure pour que votre plat soit prêt à l'heure indiquée.
- Une fois la cuisson terminée, Délicook passe automatiquement en mode maintien au chaud, votre plat reste à la bonne température, sans attacher ni sur cuisson.

⚠ **Attention ! Pour que la programmation fonctionne convenablement, il est impératif que l'heure de Délicook soit réglée de manière exacte. Vous trouverez des indications au paragraphe "Réglage de l'horloge" de cette notice.**

Fonctions pour lesquelles le départ différé est possible :

✓ Mijoter ✓ Bouillir
✓ Réchauffer ✓ Riz et pâtes
✓ Gâteau

Nettoyage

⚠ **Les opérations de nettoyage doivent être réalisées appareil débranché et totalement refroidi.**

- Nettoyez toujours votre appareil après chaque utilisation afin d'éviter la surchauffe des résidus et de limiter les développements bactériens.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs qui risqueraient d'endommager le revêtement antiadhésif de la cuve.

- La cuve de Délicook se lave à l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle après chaque utilisation de l'appareil.
- Ne pas utiliser d'éponges et/ou de détergents abrasifs pour nettoyer le corps extérieur de Délicook.
- Ne pas plonger le corps de Délicook dans l'eau ou dans quelque liquide que ce soit.
- Ne pas placer le corps de Délicook au lave-vaisselle, seule la cuve peut être confiée au lave-vaisselle.

Nous recommandons de nettoyer la valve vapeur après chaque utilisation et de procéder comme suit :

1. Ôtez la valve de son logement.
2. Dévissez et ouvrez le couvercle.
3. Nettoyez la valve à l'eau tiède et savonneuse puis séchez-la bien.
4. Revissez les deux parties de la valve et remettez cette dernière en place.
5. Ne pas confier la valve au lave-vaisselle.

Guide de dépannage

Anomalie	**Cause**	**Solution**
Le voyant de mise sous tension n'est pas éclairé, l'appareil ne chauffe pas	Défaut de connexion électrique	Vérifiez le branchement de la prise au secteur et à l'appareil
Le voyant de mise sous tension n'est pas éclairé, l'appareil chauffe	L'écran LCD ne fonctionne pas	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Le voyant de mise sous tension est éclairé, mais l'appareil ne chauffe pas	Panne de la résistance	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E1	La température de Délicook dépasse 231 °C	Laisser refroidir l'appareil
	Panne de la résistance de sole	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E2	Délicook a été exposé à une température inférieure à -27 °C	Laisser Délicook remonter en température
	Panne de la résistance de sole	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Code erreur E3	Fusible couvercle en panne	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé

Code erreur E4	Délicook a été exposé à une température inférieure à -27 °C	Laisser Délicook remonter en température
	Fusible couvercle en panne	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
Temps de cuisson trop long	Déformation de la surface de cuisson	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
	Déformation de la cuve	
	Un élément est présent entre le fond de la cuve et la surface de cuisson	
	Panne du panneau de commande	
	Panne fusible	
Passage en mode maintien au chaud intempestif	Panne du panneau de commande	Portez votre appareil dans un Centre Technique Agréé
	Panne de la résistance de sole	

Ce guide de dépannage est donné à titre indicatif. En cas de doute, portez votre appareil à réparer dans un de nos centres service agréé.

Caractéristiques techniques

Référence	QC440
Puissance	980 W
Tension d'utilisation	220/240 V ~ 50 Hz
Longueur du cordon	180 cm
Volume	4 L

Nota :

La garantie est définie sur le bulletin de garantie joint. Elle ne couvre pas l'usure normale. Le fabricant ne peut être tenu responsable de dommages éventuels causés par un usage ou une installation incorrecte, impropre, erronée, déraisonnable, non conforme à la notice, ou par des réparations effectuées par un personnel non qualifié.

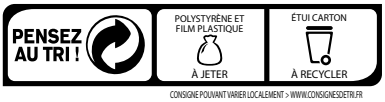
Appareil exclusivement destiné à une utilisation domestique.

Destruction de l'appareil :

Merci de respecter les recommandations ci-dessous :

- Vous ne devez pas vous débarrasser de cet appareil avec vos déchets ménagers
- Un système de collecte sélective pour ce type de produit est mis en place par les communes, vous devez vous renseigner auprès de votre mairie afin d'en connaître les emplacements.

En effet, les produits électriques et électroniques contiennent des substances dangereuses qui ont des effets néfastes sur l'environnement ou la santé humaine et qui doivent être recyclées.



ELECTROPEM — Avenue du 8e régiment de Hussards 68 132 ALTKIRCH CEDEX
Fax : 03 89 08 33 99 — Internet : www.simeo.tm.fr — Email : info@simeo.tm.fr

N°Cristal 09 69 32 03 28
APPEL NON SURTAXE

Document et visuels non contractuels - Caractéristiques susceptibles d'être modifiées.